روايتي
Chocolate
Cocoa Powder

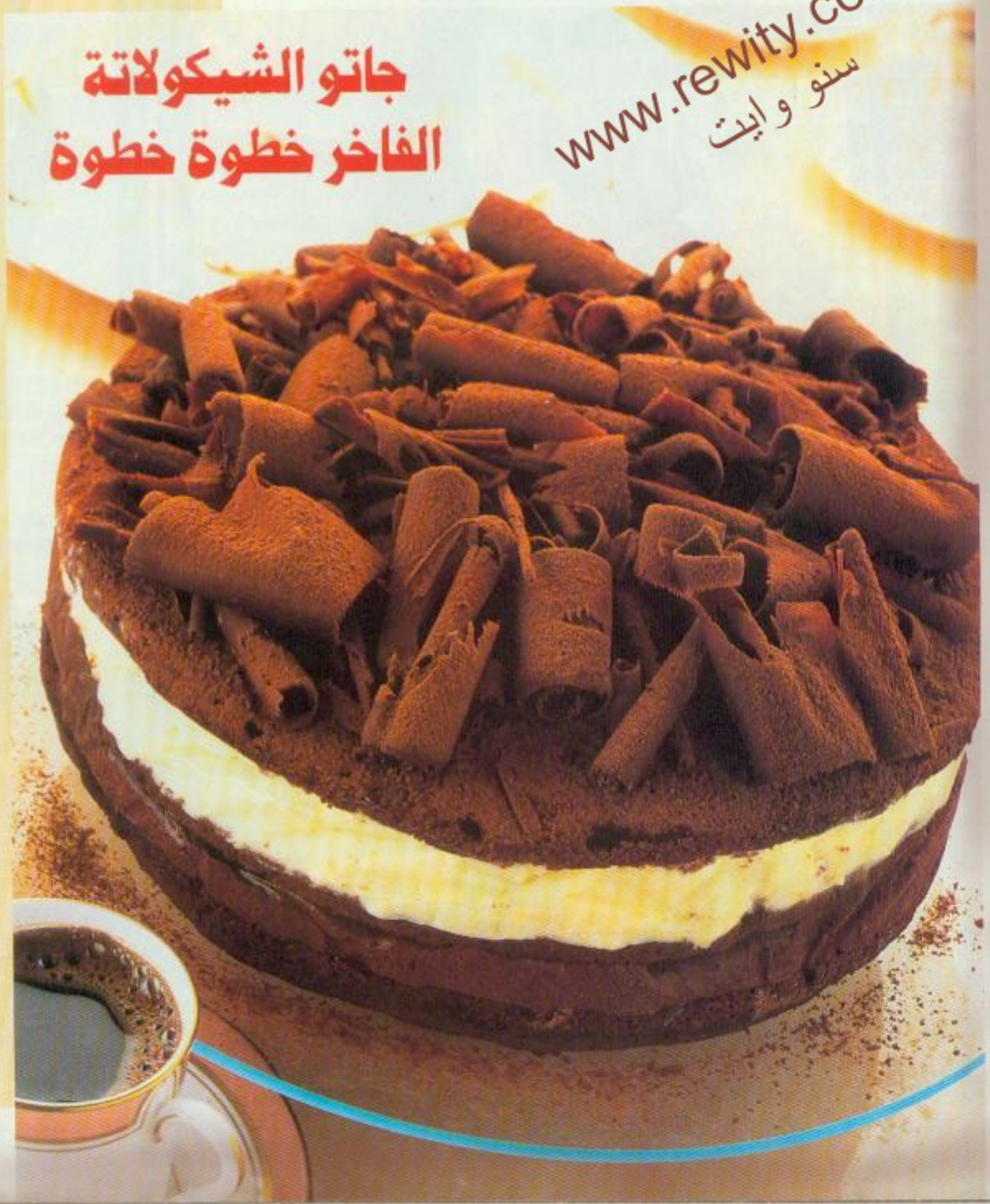
اعداد: ثريا حمدي

جاتو وكيك بالشيكولاتة للمناسبات السعيدة

www.rewity.com/vb
سنو وايت

ناعمة كالمخمل ورقيقة كالحرير وذات لون اسمر جميل، تلك هي الشيكولاتة اللذيذة، التي تذوب في فمك. وهذا الاسبوع اقدم لك مجموعة رائعة من الجاتو والكيك والسوفليه وكلها مصنوعة بالشيكولاتة، بالاضافة الى مشروب الشيكولاتة بالكريمة لضيوفك الأعزاء. نسيت ان اقول لك ان جاتو الشيكولاتة الفاخر.. اقدمه لك خطوة، خطوة، ليصبح سهل التنفيذ.. وبالهنا والشفا.

جاتو الشيكولاتة الفاخر خطوة خطوة



● **المقادير:**

● الكيكة:
- 225 جرام شيكولاتة مقطعة الى قطع صغيرة.
- 4 بيضات متوسطات الحجم ويفصل الصفار عن البياض.
- ملعقتان كبيرتان سكر.
- 100 جرام زبد بدون ملح.
- ملعقة صغيرة بيكنج باودر.

● حشو الشيكولاتة:
- 350 جرام شيكولاته مقطعة الى قطع صغيرة.
- 50 جرام زبد بدون ملح.
- كوب كريمة سميكة Double Cream

● حشو الكيكة الأبيض:
- 350 جرام شيكولاتة بيضاء مقطعة الى قطع صغيرة.
- 50 جرام زبد بدون ملح.
- كوب كريمة سميكة.

● زينة السطح:
- 100 جرام شيكولاتة.
- مسحوق كاكاو.

● الطريقة:

1 ـ تدهن وتبطن صينية مستديرة محيطها 23 سم. ثم يوقد الفرن لدرجة حرارة متوسطة، تذاب الشيكولاتة على حمام مائي، مع التحريك حتى تذوب. ثم تترك لتبرد.

2 ـ يخفق بياض البيض حتى يكون قمما، ويضاف اليه نصف مقدار السكر مع الخفق، حتى يصبح الخليط جامدا، فيوضع جانبا. يخفق الزبد مع باقي مقدار السكر، حتى يصبح الزبد هشاً، فيضاف اليه صفار البيض، واحدة بعد الاخرى، ثم تضاف الشيكولاتة الباردة المذابة، ثم ينخل الدقيق مع البيكنج باودر فوق الخليط ويقلب الجميع حتى يصبح الخليط متجانساً، ثم يضاف بياض البيض مع السكر باحتراس ويقلب مع الخليط.

3 ـ يصب الخليط في الصينية المعدة، ويخبز لمدة ثلاث ارباع الساعة، ثم يترك ليبرد في الصينية لمدة 10 دقائق، ثم تقلب الكيكة على سطح من السلك، ثم تترك الكيكة حتى تبرد تماما، ثم تقطع بالعرض الى ثلاث قطع. ثم تدهن الصينية وتبطن مرة اخرى، ثم يوضع الجزء العلوي من الكيكة في الصينية.

4 ـ لعمل حشو الكيكة من الشيكولاتة، توضع الشيكولاتة والزبد على حمام مائي، ويحرك الخليط حتى يذوب، ثم يترك حتى يبرد قليلا، تخفق الكريمة حتى تصبح هشة وتكون قمما، فتضاف الى خليط الشيكولاتة.

5 ـ يصب الخليط في الصينية ويسوى السطح، ويوضع فوقه الجزء الثاني من الكيكة، ثم توضع الصينية في الثلاجة، ثم يصنع الحشو الابيض تماما كما تم في صنع حشو الشيكولاتة السابق، ثم يصب الخليط فوق الجزء الثاني من الكيكة، ويسوى السطح، ثم يوضع فوقه الجزء الثالث من الكيكة، وتوضع الصينية بالثلاجة لمدة 5 ساعات.

6 ـ لعمل زينة السطح، تذاب الشيكولاتة على حمام مائي، ثم تصب على صاج فرن، وتوضع بالثلاجة لمدة ثلاثة ارباع ساعة، ثم تصنع الاسطوانات الرقيقة، التي نراها في الصورة، تزين الكيكة بواسطة جهاز تقطيع الجبن الى شرائح رقيقة. والتي نراه بالصورة، او يمكنك عمل هذه الاسطوانات الرقيقة بواسطة سكين ثم توضع الاسطوانات في علبة بلاستيك بالثلاجة لحين الاستعمال.

7 ـ ترفع الكيكة من الصينية وتوضع على طبق التقديم وتزين كما بالصورة، بحيث ترش بمسحوق الكاكاو، ثم توضع فوقه الاسطوانات الرقيقة، وتقدم مع فنجان من الشاي او القهوة.

www.rewity.com/vb

سوفليه القهوة بالشيكولاتة

● المقادير:

● السوفليه:

- ملعقة كبيرة لوز مسحوق.
- ملعقة كبيرة «نسكافيه» او اي نوع آخر من القهوة.
- 150 جرام شيكولاتة.
- 4 بيضات متوسطات ويفصل الصفار عن البياض.
- ملعقتان صغيرتان دقيق.
- 100 جرام سكر.

● صلصة الشيكولاتة:

- 100 جرام شيكولاتة مقطعة الى قطع صغيرة.
- كوب كريمة سميكة.
- آيس كريم توت او كريمة مخفوقة للتقديم.

● الطريقة:

1 - يوقد الفرن لدرجة حرارة متوسطة، تدهن 6 فناجين قهوة مقاومة للحرارة بقليل من الزبد وترش باللوز المسحوق.

2 - تذاب القهوة في 4 ملاعق كبيرة ماء ساخن في سلطانية، ثم تضاف الشيكولاتة بعد ان تقطع الى قطع صغيرة وتذاب على حمام مائي، وبعد ان تذوب وتمتزج مع القهوة، تترك حتى تبرد.

3 - يضاف صفار البيض الى الخليط السابق بعد ان يبرد، ثم يضاف الدقيق، و50 جرام سكر، ثم يخفق البياض في سلطانية نظيفة، ويضاف اليه باقي السكر، ملعقة بعد الاخرى، ثم يضاف ربع مقدار بياض البيض الى خليط الشيكولاتة بواسطة ملعقة معدنية، ويقلب، ثم يضاف باقي بياض البيض.

4 - يقسم الخليط بين الفناجين الأربعة، وتوضع على صاج فرن، ثم توضع بالفرن لمدة 25 دقيقة حتى يرتفع الخليط بداخلها.

5 - لعمل الصلصة، توضع الشيكولاتة في اناء له قاعدة سميكة على نار هادئة وتضاف الكريمة، وتضاف 3 ملاعق كبيرة حليب.

6 - يحدث شق بوسط كل «سوفليه» ويوضع به الآيس كريم، ثم تصب الصلصة فوق الآيس كريم.

● ملحوظة:

ممنوع منعاً باتاً، فتح باب الفرن والسوفليه بداخله، لمدة الربع ساعة الأولى، والا هبط السوفليه.

www.rewity.com/vb
سنو وايت

www.rewity.com/vb
سنو وايت

كيكة الشيكولاتة بالجوز

● المقادير:

- 175 جرام زبد.
- 175 جرام سكر.
- 75 جرام شيكولاتة مقطعة الى قطع صغيرة.
- 4 بيضات متوسطات ويفصل الصفار عن البياض.
- 100 جرام جوز مفروم.
- 75 جرام كعك مدقوق.
- 40 جرام رقائق شيكولاتة للزينة.
- ملعقتان كبيرتان مسحوق كاكاو.

● الطريقة:

1 - يوضع الزبد والسكر والشيكولاتة في اناء له قاعدة سميكة، على نار هادئة، مع التحريك حتى تذوب الشيكولاتة.

يصب الخليط في سلطانية واسعة، ويترك حتى يبرد، ثم يضاف صفار البيض واحدة تلو الاخرى، مع الضرب الجيد بعد اضافة كل وحدة صفار.

2 - يخلط الجوز والكعك المدقوق، ويخفق بياض البيض في سلطانية نظيفة حتى يكون قمماً، ويصبح جامدا.

فيضاف اليه خليط الجوز والكعك المدقوق، ويضاف لخليط الشيكولاتة ملعقة بعد الاخرى بالتبادل مع بياض البيض.

3 - يصب الخليط في صينية محيطها 18 سم، مدهونة بالزبد، ومبطنة القاعدة بورق زبد، وتخبز الكيكة لمدة ساعة حتى تصبح جامدة ومتماسكة عند لمسها، وتترك لتبرد لبضع دقائق في الصينية، ثم تقلب على سطح من السلك، وتترك لتبرد تماما لمدة نصف ساعة.

4 - قبل ان تبرد الكيكة تماما، تلصق على الجوانب رقائق الشيكولاتة، ويرش السطح بمسحوق الكاكاو.

ثم تنقل الى طبق التقديم وتزين بوحدات الفراولة المغموسة بالشيكولاتة.

وتقدم.

فاكهة بالشيكولاتة

● يمكنك عمل تشكيلة جميلة، من الفاكهة المغموسة بالشيكولاتة، وتقديمها مع انواع من الكيك والطريقة كالآتي:

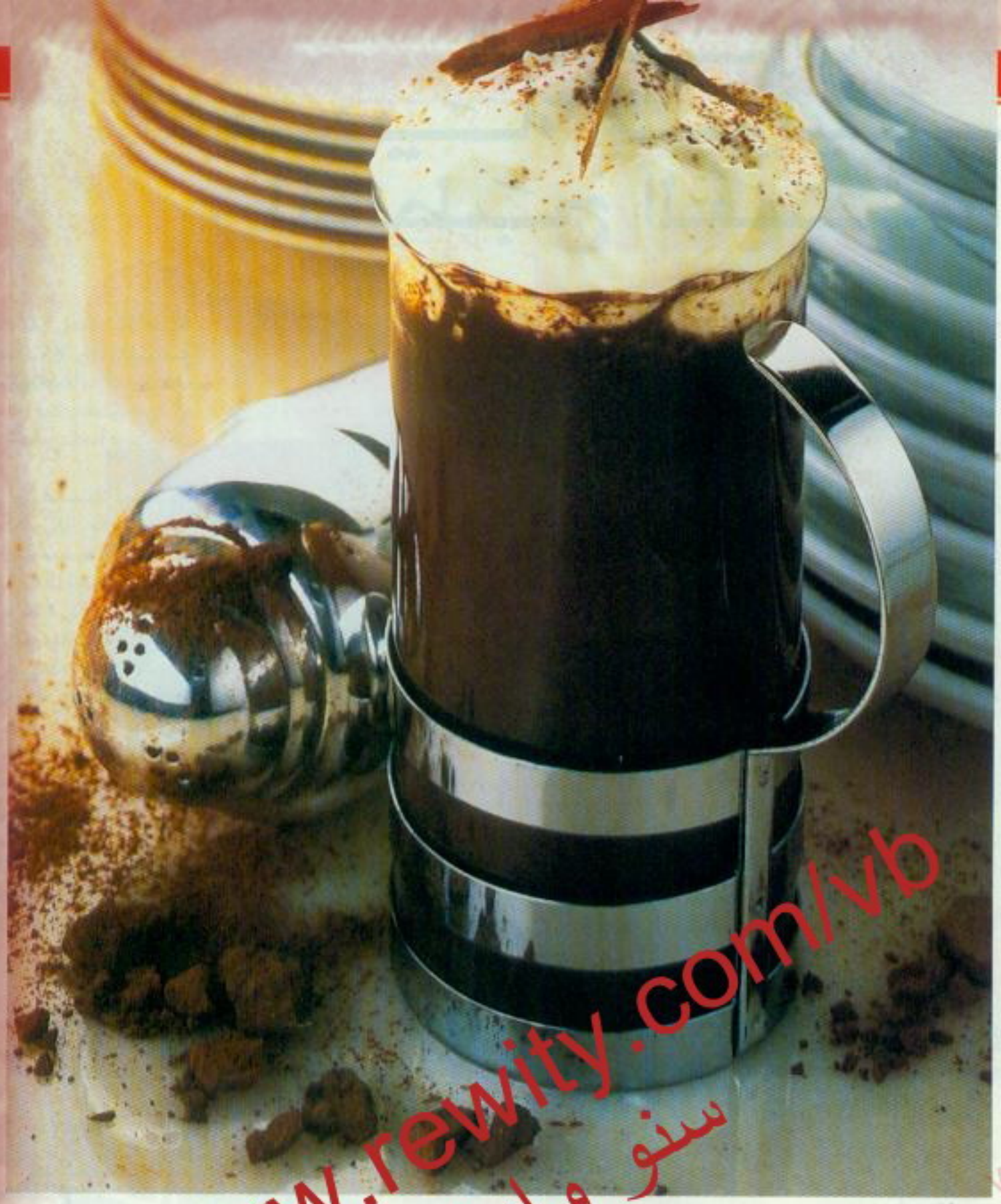
● تذاب الشيكولاتة العادية او البيضاء على حمام مائي، ثم تغمس فيها الفاكهة الطازجة مثل الفراولة والأناناس والبرتقال، ثم توضع على ورق زيد. وتقدم، كذلك يمكنك تكرار نفس العملية مع فاكهة مجففة، وفي هذه الحالة يمكنك الاحتفاظ بها في علبة بلاستيك بالثلاجة لمدة اسبوعين. اما الفاكهة الطازجة فتقدم في نفس اليوم.

افكار جديدة لمناسبات سعيدة

يمكنك ببعض اللمسات الفنية البسيطة، تقديم كيك وجاتو لذيذ، يتسم بشكل فني جميل، في العديد من المناسبات السعيدة.

● لمناسبات الأطفال السعيدة:
زيني كيكة مستطيلة بالشيكولاتة بهذه اللعب الطفولية، المصنوعة من الشيكولاتة او السكر الملون، ونسقيها على السطح في شكل زخرفي جميل، وتباع لعب الشيكولاتة في المحلات الكبرى باقسام الحلوى.

www.rewity.com



مشروب الشيكولاتة بالقهوة والكريمة

● المقادير:

- 100جرام شيكولاتة.
- عود قرفة.
- كوب ونصف كوب قهوة محلاة بالسكر.
- 4 ملاعق كبيرة كريمة سميكة Double Cream مخفوقة.
- مسحوق كاكاو للسطح.

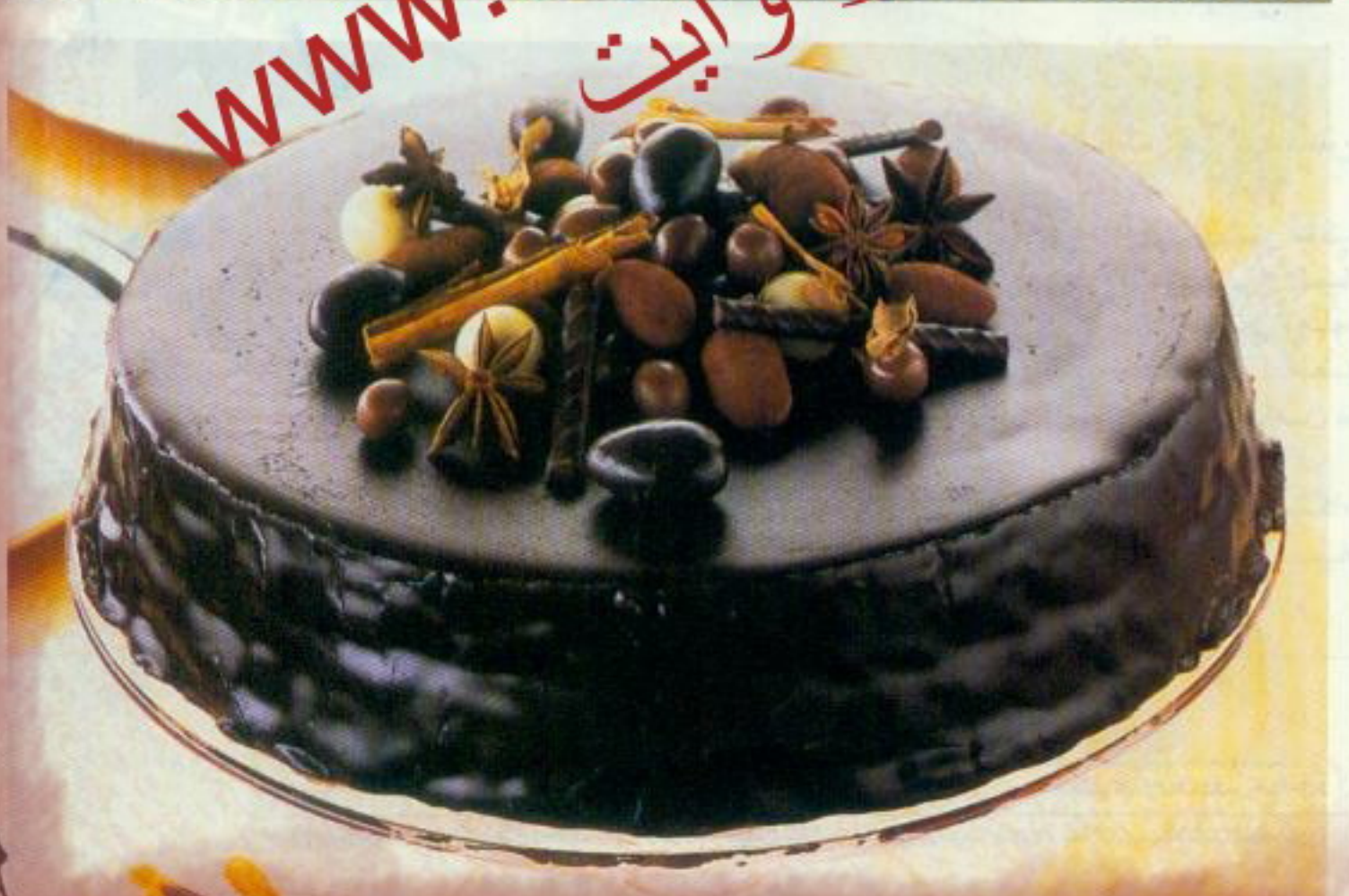
● الطريقة:

1 - تبشر الشيكولاتة، وتوضع كلها ما عدا ملعقة صغيرة منها، في اناء مع القرفة وثلاث ملاعق كبيرة حليب على نار هادئة جدا، مع التقليب، حتى تذوب الشيكولاتة تماما.

2 - يرفع عود القرفة، وتضاف القهوة الى الشيكولاتة وتحلى بالسكر حسب الرغبة.

3 - يصب المشروب في كئوب من الكريستال او الزجاج، ويزين السطح بالكريمة المخفوقة، ثم ينثر فوقها الشيكولاتة المبشورة، وينثر فوقها مسحوق الكاكاو. وتقدم.

● ملحوظة:
- الكمية السابقة تكفي شخصا واحدا فقط.



جاتو بالمكسرات

زيني كيكة مستديرة وكبيرة من الشيكولاتة، بمجموعة من المكسرات المنوعة والمغموسة في الشيكولاتة، وضعيها على شكل كوم في الوسط وزينيها بلفائف الشيكولاتة الرقيقة، وأعواد القرفة وحبات اليانسون.

www.rewity.com/vb
سنو وايت

للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb
للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb
للمزيد من الطبخات الحصرية زوروا موقعنا
www.rewity.com/vb